

LUNDI

27/07

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental



DESSERTS


Flan chocolat

Menu Végétarien

28/07

ENTREES

Taboulé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES



Camembert à couper



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

29/07

ENTREES

Pates au surimi

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Haricots verts **BIO**



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fromage blanc sucré




JEUDI

30/07

ENTREES

Concombres **BIO** en salade



PRODUIT DE SAISON


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet sauce orientale

Semoule


LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

Compote



VENDREDI

01/08

ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue



Courgettes **BIO**



LAITAGES

Petit suisse aux fruits








DESSERTS

Gaufre liégeoise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Haute valeur environnementale  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.